



**„Waldwerk“ e.V.**

## **Frankfurter Heisser Apfelwein**

**1 Liter Apfelwein  
125 ml Wasser  
½ Stange Zimt  
4 Nelken  
2 Scheiben Zitrone  
60 Gramm Zucker**

**Das Wasser in einen Topf gießen und den Zucker mit den Gewürzen darin aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.**

**Dann durch ein Sieb in einen Topf schütten, den Apfelwein hinzugeben und sanft bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.**

**Ergibt ca. 4 Gläser**

Quelle: „Altes Frankfurter Kochbuch“